

L'Espresso

PIÙ

TAVOLA

Tutta
frutta

VIAGGI

Dentro
la Spagna

CORPO

Capelli
in forma



VE
DA N



Sulle bottiglie il
logo dell'Ente per
la valorizzazione
del vino come
etichetta. Nella
pagina accanto, in
alto: il ristorante
Aimo e Nadia.
Sotto: Gualtiero
Marchesi e il suo
risotto all'oro.

LA BOTTIGLIA

di Luigi Veronelli

Occhio al supervino

Tre questioni morali inquietano, in questi giorni, il mercato dei vini di grande pregio. Sono corrette le degustazioni cieche di confronto? E' corretto "utilizzare" in tali degustazioni i vini francesi di maggior pregio? E' corretto infine pubblicizzarne i risultati? L'uso nasce in California, grazie a Robert Mondavi, un personaggio di quel mondo enoico che da anni ama stupire gli ospiti con assaggi paralleli tra i propri vini migliori ed i più reputati châteaux bordeaux. Lui ne esce comunque vincitore: i vini che propone sono grandi, ed anche quando non hanno pregio sono grandi.

L'uso è stato ripreso, con varia fortuna, da alcuni buoni produttori italiani così che si è assistito — faccio esempio, l'ultimo marzo, in Monaco di Baviera, avanti una giuria internazionale di esperti — al prevalere del Maurizio Zanella 1983, un vino della Franciacorta a base di uve cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot, sui due mitici premier grand cru classé di Bordeaux, lo Château Lafite Rothschild 1983 e lo Château Mouton-Rothschild 1983, vini di uvaggi simili.



tirà infatti di portare sui
Parigi ad esempio, vera e
mercato dei vini di pregio

tecniche produttive tese all'esasperata qualità.

La risposta alle domande è quindi unica, oltre che lapalissiana: è corretto provocare dei confronti coi migliori vini del mondo e pubblicizzarne i risultati, se la degustazione viene realizzata con la massima correttezza e nel più rigoroso dei modi.

Perché ciò sia, bisognerà adottare 3 prime precise regole: i vini da confrontare, ovunque si svolga il loro assaggio, siano acquisiti sul mercato da un ufficiale sopra le parti, ad esempio un notaio; i vini siano versati in bicchieri in modo tale da renderli del tutto anonimi, in una sala appartata e alla presenza del notaio; vengano infine serviti ai giurati in una successione decisa al momento, dal notaio stesso o, meglio ancora, per estrazione. Com'è chiaro, dipenderà dall'autorevolezza dei degustatori in giuria la validità dei risultati, e di conseguenza il valore della loro pubblicizzazione.

